

Kuřecí řízek s ananase a rozinkovou rýží

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Romana



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí řízky 500 g
- sůl kari 1 ks
- olej 1 lžíce
- ananasové kostky 200 g
- bílé víno 200 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízky lehce naklepeme, osolíme, poprášíme kar kořením a na horkém oleji po obou stranách opečeme. Řízky vyjmeme, vložíme ananasové kostky, trochu orestujeme, zalijeme vínem , vložíme zpět řízky a krátce podusíme. Přisolíme. Na másle zpěníme 40g nakrájené cibule se špetkou kari,

promícháme s vařenou rýží a jednou lžičkou spařených rozinek.